Panasonic®

取扱説明書

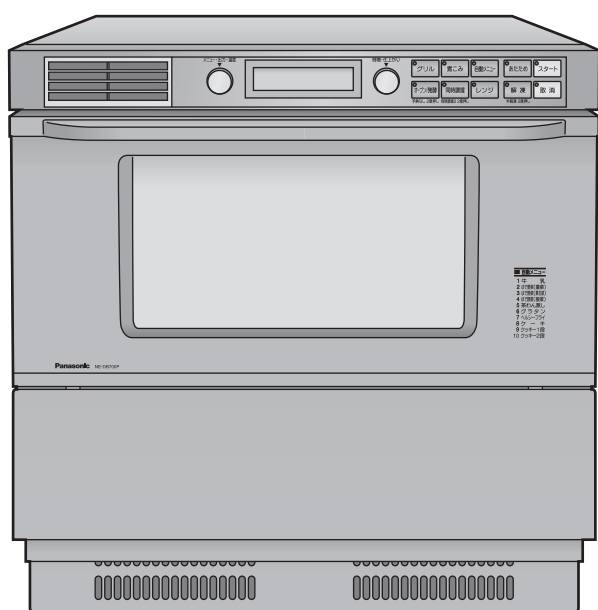
家庭用ビルトインオーブンレンジ

品番 NE-DB700P/701P
NE-DB700WP/701WP

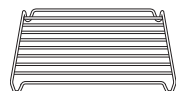
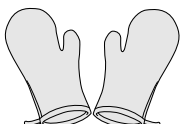
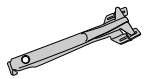
目　次

ご使用の前に

使いかた

その他

取付設置説明書別添付
保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
  ご使用前に「安全上のご注意」（3〜7ページ）を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

まず、付属品の確認を！

この商品は、初めて使われるときにオーブンの「カラ焼き」をする必要はありません。

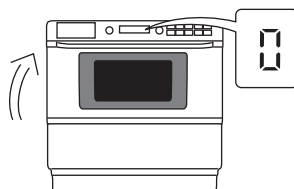
付属品	使いかた	あたため 解凍 煮こみ	同時調理	オーブン	グリル
黒角皿　2枚 品番：A0603−1E20	●オーブン・グリルで使用します。 電波を使うレンジ加熱や同時調理では使用しないでください。 ●黒角皿はオーブン調理中の熱変形を防ぐため、平らにはしていません。	使えません ×	使えません ×	使います ○	使います ○
白角皿　1枚 品番：A0749−1T60	●同時調理で使用します。 レンジ加熱やオーブン・グリル調理には使用しないでください。	使えません ×	使います ○	使えません ×	使えません ×
角あみ　1枚 品番：A0602−1T60	●グリルで使用します。 レンジ加熱や同時調理には使用しないでください。	使えません ×	使えません ×	使えます ○	使えます ○
ミトン　2枚 品番：A060M−1M20	●付属の角皿（黒・白）を取り出すときに使用します。 あっせん品　取っ手 品番：A0604−1E30 希望小売価格：420円（税込み）2009年9月現在 くわしくは販売店へお問い合わせください。				
COOK BOOK　1冊 品番：A00161T60Z	●調理のコツやレシピを掲載しています。				

•付属品やあっせん品は、販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic
Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

このオーブンレンジは省エネ設計！！

「自動電源オフ機能」
電源はドアを開閉すると入ります。（「0」表示になります）
再びドアを開けるか、調理を始めると庫内灯が点灯します。
約10分間操作しなければ、電源が切れます。

①ドアを開けて、

②閉めると、ほら！ “0”を表示！

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

	「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。
	「死亡または重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。（次は図記号の例です。）

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。
	気を付けていただく内容です。

危険

自分で絶対に修理・分解・改造をしない

感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
販売店にご相談ください。

吸気口・排気口（▶8ページ）・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない

高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず専用ブレーカーを切り、販売店にご相談ください。

警告

ご使用時の環境について

定格20A以上、交流200Vの専用ブレーカーにつながれた専用コンセントを単独で使う

他の器具と併用した分岐コンセントを使うと異常発熱して発火することがあります

吸気口・排気口は（▶8ページ）ふさがない

火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。

熱に弱い物を近づけない

カーテン・スプレー缶などを近づけると、ヒーター使用時の熱で高温になるため、引火や火災、破裂や爆発のおそれがあります

水にかかるところや火気の近くで使用しない

感電や漏電、火災の原因になります

アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース工事は販売店または電気工事店にご相談ください。
（アース工事費は、本製品の価格には含まれていません）

次ページへつづく

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

レンジ（電波）の加熱時は

食品を加熱しすぎない

発火・発煙のおそれがあります

- 以下の場合、自動で加熱しない
  - 少量や指定分量※以外の食品
  - 100g未満の食品（45℃以上に設定してあたためるとき）
  - ふた、およびふた付きの容器での加熱

※指定分量はメニューによって異なります。各ページを参照してください。

「レンジ」キーでは、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります

特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱には気を付ける。

飲み物などの加熱時のやけどを防ぐために（突沸に注意）

飲み物を加熱しすぎない

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- 牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、必ず、自動メニューの「1 牛乳」で加熱する。
- お酒をあたためるときは、「レンジ」キーの600Wで様子を見ながら加熱する。

油脂の多い液体※や、粒入りスープを加熱するときは以下の方法で加熱する

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

- ラップをして、「レンジ」キーの600Wで様子を見ながら加熱する。

※バター・生クリーム・オリーブオイルなど

「レンジ」キーで加熱するときは、設定時間を控えめにする

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

容器は庫内中央に置き、広口で背の低い容器に8分目まで入れる

端置きや、少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります

加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

加熱後、取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

⚠警告

レンジ(電波)を使う加熱時の破裂を防ぐために

ゆで卵(殻付き・殻なし)は加熱しない

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

卵は必ず割りほぐす

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

●密閉状態にならないようにする。
●レンジ用のふたをするときは、すき間をあける。

次の点もご注意ください

操作部や排気口(▶8ページ)に煮汁や水をかけない

漏電や感電のおそれがあります

■万一誤って水がかかったときは
販売店にご相談ください。

ベビーフードや介護食は、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する

やけどのおそれがあります

お手入れ時は、専用ブレーカーを切り、庫内が冷めてから行う

やけど、感電、けがのおそれがあります

子供だけで使わせたり、幼児に触らせたりしない

やけど、感電、けがのおそれがあります

長期間使用しないときは、専用ブレーカーを切る

絶縁劣化などで火災の原因になります

異常・故障時には

直ちに使用を中止する

発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例
●ブレーカーが落ちる。
●異常なにおいや音がする。
●ドアに著しいガタや変形がある。
●触ると電気を感じる。

➡ すぐに専用ブレーカーを切り、販売店へ点検・修理を依頼してください。

次ページへつづく

⚠ 注意

ご使用前に確認する

調理以外の目的には使わない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

庫内に食品などが入っていない状態で、動作させせない

火花が飛び、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります

●容器や付属品だけでも動作させせない。

異常高温になると
安全機能が働き、自動的に動作を停止することがあります。

庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない

発火や発煙の原因になります

庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

庫内の包装材は取り出す

焦げや変形、発火の原因になります

鮮度保持剤（脱酸素剤）などを取り出す

発火や発煙のおそれがあります

金属容器・付属の黒角皿は

レンジ（電波）を使う加熱では、金属容器などは使わない

火花が飛び、発火・発煙・ドアガラスの割れのおそれがあります

付属の黒角皿や角あみ、金あみや金ぐし、金属製の焦げ目付け皿は、オーブンや発酵、グリル以外では使わない。

付属の黒角皿は、オーブン、発酵やグリル以外では使わない

火花が飛び、庫内底面が赤熱により、高温になるため、やけどのおそれがあります

ドアは

物をはさんだまま使わない

電波漏れの原因になります

ドアに無理な力を加えない

破損によるけがや電波漏れの原因になります

調理中や調理後に水をかけない

ガラスが割れて、けがの原因になります

開閉時は指のはさみ込みに注意する

けがのおそれがあります

調理中、調理後は

ヒーターを使う調理のとき、高温部（本体・ドア・庫内）に触れない

やけどのおそれがあります

特に、本体や付属の角皿（黒・白）・角あみは高温になります。

庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない

破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したら
そのまま使用せず、必ず販売店へご相談ください。

注意

調理中、調理後は

付属の黒角皿に、湯を張る調理では、次の場合に角皿の扱いに注意する

やけどのおそれがあります

●角皿に湯を張るとき
●角皿を庫内に入れるとき
●調理後、角皿を取り出すとき
（熱い湯が残っています）

破れたり、水でぬれたりしたミトンは使わない

やけどのおそれがあります

次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける

やけどのおそれがあります

●ドアを開けるとき
●食品を取り出すとき
●ラップやふたを外すとき
●ヒーター加熱後、付属の角皿（黒・白）や角あみを急冷するとき

万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない

酸素が入り、勢いよく燃えます

●次の処置をして、鎮火を待ってください。
①「取消」キーを押す。
②専用ブレーカーを切る。
③燃えやすいものを、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは
水や消火器で消火し、必ず販売店へご相談ください。

お弁当をあたためるときは

「あたため」キーで加熱しない

容器の変形や溶けのおそれがあります

「レンジ」キーの600Wで様子を見ながら加熱する。（▶COOK BOOK 110ページ）

ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

お願い

設置場所は

■**テレビ・ラジオ・無線機器（無線LANなど）・アンテナ線から4m以上離す**
画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

レンジ使用調理では

■**缶詰・レトルト袋の食品は、容器に移す**
アルミ包装は加熱できません。

ヒーター調理後は

■**付属のミトンを使い、両手で出し入れする**
付属の角皿（黒・白）を取り出すときは、高温のため、ミトンの白い部分が皿に当たるようにして持ち、落とさないよう出し入れする。

さびの原因になります

■**庫内に付着した油や食品を放置しない**
庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

各部のなまえ

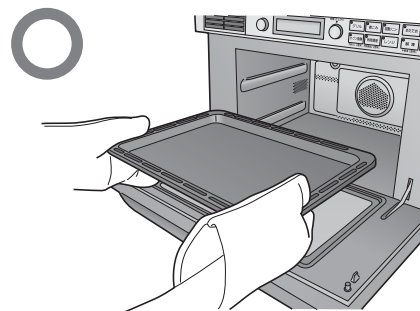
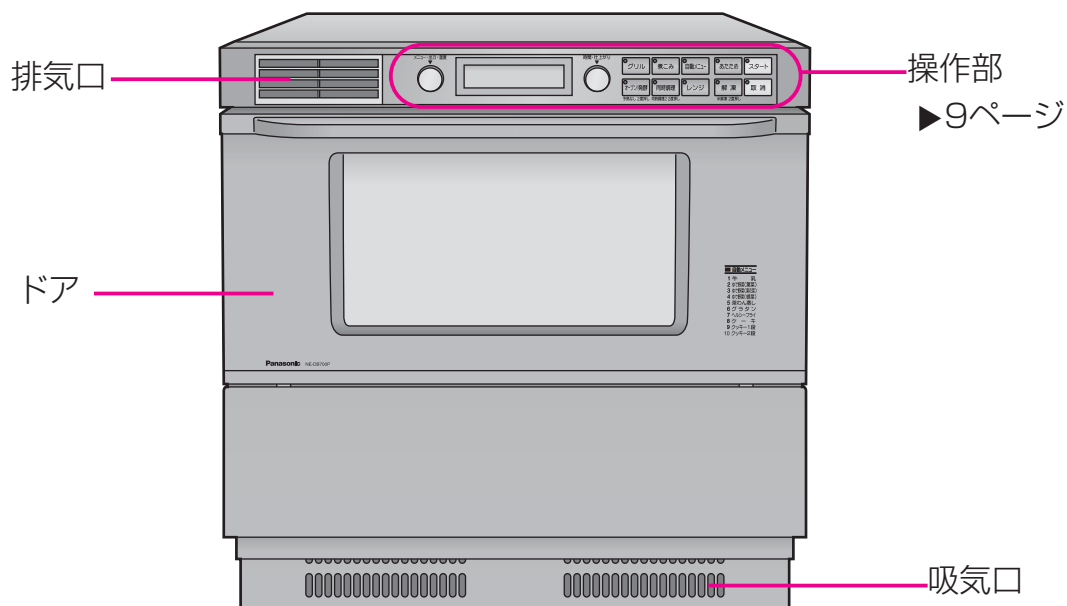
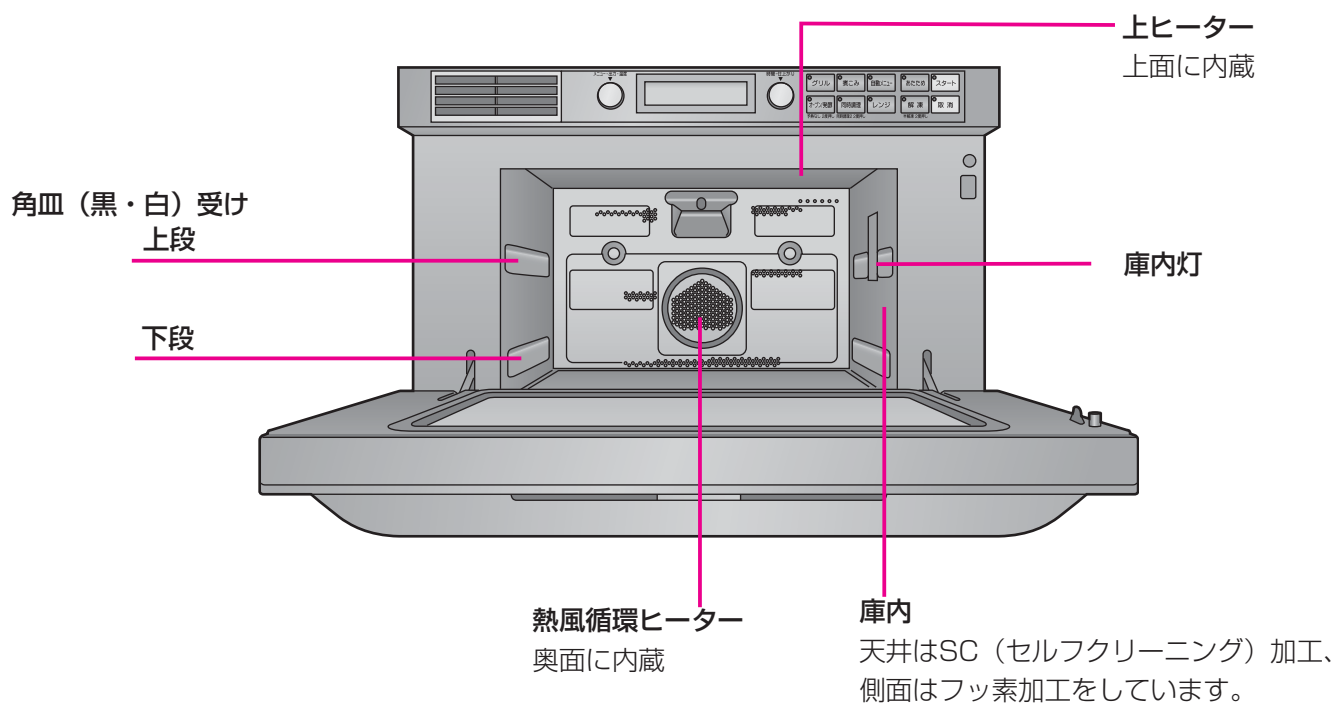
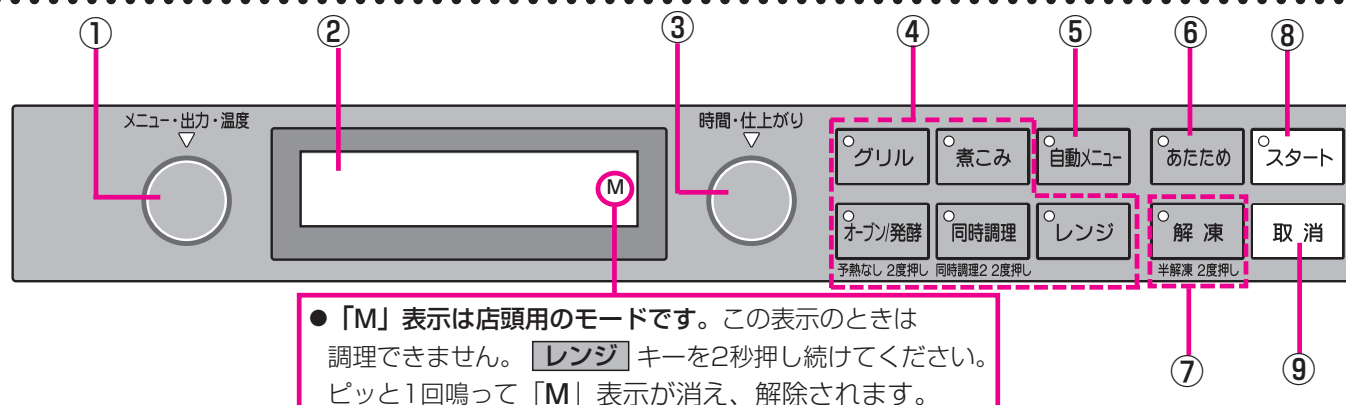
本体

排気口
操作部
▶9ページ
ドア
吸気口

庫内

上ヒーター
上面に内蔵
角皿（黒・白）受け
上段
下段
庫内灯
熱風循環ヒーター
奥面に内蔵
庫内
天井はSC（セルフクリーニング）加工、
側面はフッ素加工をしています。

操作部

● **「M」表示は店頭用のモードです。**この表示のときは調理できません。 レンジ キーを2秒押し続けてください。ピッと1回鳴って「M」表示が消え、解除されます。

操作部のランプが点灯・点滅表示し、手順をお知らせします。
①③のつまみは押すと出てきます。使わないときはつまみを押すと収納できます。

①メニュー・出力・温度つまみ

自動メニュー の1～10の番号設定、お好みの温度にあたためるときの仕上がり温度やレンジの出力設定、オーブン調理や同時調理の温度設定に使います。

②表示部

●ドアを開閉し、「0」を表示させてからお使いください。

③時間・仕上がりつまみ

●手動メニューの加熱時間の設定に使います。
● あたため 解凍 自動メニュー の仕上がり調節に使います。

④手動メニューキー

食品の状態やお好みの仕上がりに応じて、加熱時間や温度を設定して使います。
(▶24～33ページ)

⑤自動メニューキー

加熱時間・温度の設定が不要です。
1～10のメニューがあります。

ドアパネル

■ 自動メニュー
1 牛 乳
2 ゆで野菜(葉菜)
3 ゆで野菜(果花菜)
4 ゆで野菜(根菜)
5 茶わん蒸し
6 グラタン
7 ヘルシーフライ
8 ケーキ
9 クッキー1段
10 クッキー2段

⑥あたためキー

加熱時間・温度の設定が不要です。(▶12ページ)

⑦解凍キー

解凍時間の設定が不要です。(▶18ページ)

⑧スタートキー

●すべての調理をスタートさせるときに使います。
●ドアを開けると調理は中断されます。
再度押してください。

⑨取消キー

途中で調理をやめたいときやキーを押し間違えたときに使います。

※調理途中、料理のできばえを確認したいときは 取消 キーを押さず、ドアを開けて確認します。
再び調理を始めるときは、 スタート キーを押します。

使える容器

	容器の種類	電子レンジ加熱	オーブン・グリル加熱
ガラス	耐熱性がある	○ 使えます	○ 使えます
	耐熱性がない	× 使えません ●カットガラス、強化ガラスも使えません。	× 使えません
プラスチック	耐熱性がある 耐熱温度140℃以上 「電子レンジ使用可能」表示があるもの	○ 使えます ●ただし、ふたは熱に弱いものがあるため耐熱温度をご確認ください。 ●密封性の高いふたは使わないでください。 ●油脂、糖分の多い食品は高温になるため使えません。	× 使えません ●ただし、オーブン・グリル用指定のものは使えます。
	耐熱性がない 耐熱温度140℃未満	× 使えません ●電波で変質するもの（ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂）は使えません。	× 使えません
陶磁器・漆器	陶器・磁器	○ 使えます ●ただし色絵や、ひび・金銀模様のある器は傷んだり、火花が飛んだりすることがあるので使えません。 ●付属の白角皿は使えません。	○ 使えます ●ただし、内側に色絵のあるものは、はげることがあるので使わないでください。
	漆器	× 使えません ●塗りがはげたり、ひび割れるおそれがあります。	× 使えません

容器の種類		電子レンジ加熱	オーブン・グリル加熱
金属	アルミ・ホーローなどの金属容器	✕ 使えません ●金属や金串なども火花が飛ぶので使えません。 ●金属製の焦げ目付け皿は使えません。 ●付属の角皿（黒・白）は使えません。	○ 使えます ●ただし、取っ手が樹脂のものは使えません。
その他	木・竹製品・紙製品	✕ 使えません ●針金を使っているものは燃えやすくなります。	✕ 使えません ●ただし、耐熱加工を施した紙製品（オーブンシートなど）は使えます。
	ラップ 耐熱温度140℃以上	○ 使えます ●ただし、油分の多い料理は高温になるため使えません。	✕ 使えません ●高温になり溶けるおそれがあります。
	アルミホイル	✕ 使えません	○ 使えます ●付属の黒角皿に敷いたり、ホイル焼きに使います。

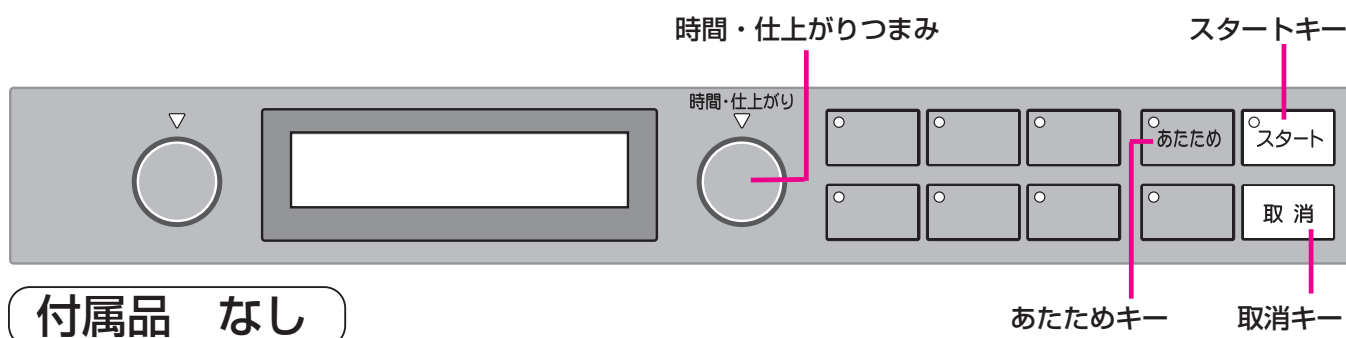
煮こみ キーでは
熱性のガラス容器・陶磁器をお使いください。
同時調理 キーでは
電子レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱性ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。
ただし、アルミ・ステンレスなど金属製（フッ素加工も使えます）のケーキ型やパイ皿は使えます。
しかし、留め金など金具の付いた型、アルミケース、紙型、複数使用するマドレーヌ型・カップケーキ型などは使えません。

⚠警告

あたため 、 自動メニュー の「2 ゆで野菜(葉菜)」、「3 ゆで野菜(果花菜)」、「4 ゆで野菜(根菜)」では、ふたおよびふた付きの容器は使用しない

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

おかず・ごはんをあたためる

付属品　なし

あたためキーの特長

赤外線センサーで食品の温度を検知しています。

●おかずやごはん類をスピーディにあたためます。

●メニューによりラップが必要です。(▶14ページ)
冷蔵・室温ごはんはラップなしで。
冷凍ごはんはラップに包んで。(ラップの重なりは下にして置きます)

例)おかずを1品あたためるとき

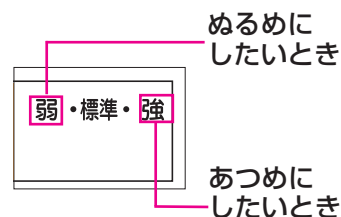
1 食品を入れる

●食品は庫内中央に置く。
●食品の量に合った耐熱性の容器で。(▶10〜11ページ)

2 あたため を押す

食品は庫内中央に置く。

時間・仕上がり を回してお好みの仕上がりを選ぶ

●強弱を5段階から選べます。
● スタート キーを押す前、または 時間・仕上がり つまみランプが点灯中(スタート後は14秒間)に、強弱の設定ができます。

3 スタート を押す

●庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
●「開始」から「終了」までバーが点滅しながら増えていき、あたための進行状態をお知らせ。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

●庫内灯が消灯。
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。(5分間)
●容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

あたためたりないときは

●食品を取り出して、混ぜたり、並べかえたあとに
- 再度 あたため キーを押してから スタート キーで加熱する。
- レンジ 600Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱する。

「あたため」キーで加熱できない食品は

● **自動メニュー キーの「1 牛乳」であたためる**
- 牛乳、水、コーヒー

※ あたため **キーであたためると沸とうするおそれがあります。**

● **レンジ 600Wで時間を合わせて加熱する**
- お酒（ あたため **キーであたためると沸とうするおそれがあります。**）
- 肉まん・あんまんなどのあん入り食品
- 乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーン
- 冷凍カレー、シチュー
- 冷凍食品（肉だんごやタレの付いたもの）

● **レンジ 300Wで時間を合わせて加熱する**
- いかなど、はじけやすい食品

（手動で調理するときの設定時間　▶COOK BOOK 110ページ）

お願い

あたため **キーで加熱するときは付属の角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。**

⚠警告

「あたため」キーを押してあたためるときは

●**100g未満の食品は45℃以上であたためない**

赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります

「レンジ」キーで様子を見ながら加熱してください。

●**粒入りスープはあたためない**

具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

ラップをして、「レンジ」キーの600Wで様子を見ながら加熱してください。

●**ふた、およびふた付きの容器は使用しない**

容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

メニューによりラップが必要です

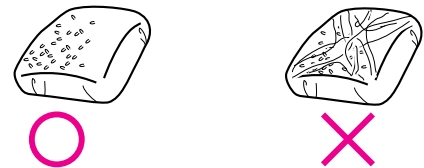
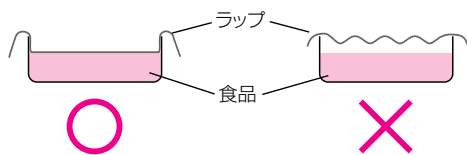
ラップするもの	
蒸しもの カレー シチュー 煮魚	● しゅうまいなどの蒸しもの ● カレー ● シチュー ● 煮魚 ● タレのかかった食品など
冷凍もの	● 冷凍食品（フライ類を除く） ● 冷凍ごはん（ラップの重なりは下にして置く）

ラップしないもの	
ごはん 汁もの	● ごはん ● みそ汁 ● スープ
いためもの ハンバーグ 焼きもの フライ 天ぷら	● 野菜炒め、焼きそばなど ● ハンバーグ ● 焼き魚 ● 照り焼き ● フライ ● 天ぷら
煮もの	● 野菜の煮ものなど

食品のラップのしかた

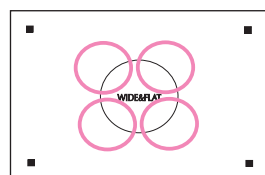
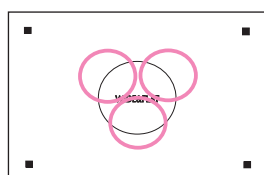
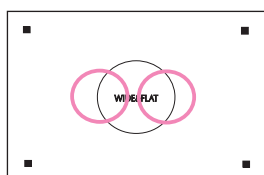
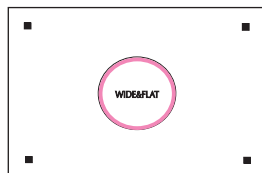
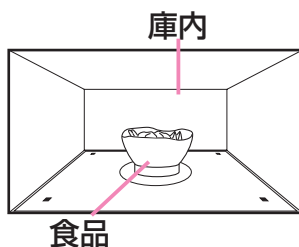
ラップは食品にぴったり添わせましょう。

●ラップが浮いていると赤外線センサーが正しく働かず、上手にあたためできないことがあります。

●ラップで直接食品を包んでいるときはラップが重なっている方を下にして置きます。重なっている方を上にすると上手にできません。

上手にあたためるには

食品の置きかた

庫内底面の「WIDE＆FLAT」の文字を目安に食品を庫内中央に寄せて置きます。

同じ食品を複数あたためるときは、同じ分量・同じ温度にしてください。分量・温度が違うと上手にできません。

●端に置くと加熱がうまくできません。必ず庫内四つ角のイラスト(■)より内側に置いてください。また、小さなものを端に置くと赤外線センサーで正しく検知できず、加熱しすぎることがあります。

●赤外線センサーを正しく働かせるためにオーブンの使用後・レンジを連続使用したあとは、庫内を十分に冷ましてください。

あたためのコツ

室温・冷蔵ごはん

- 分量は、約100～500gまで。
- お茶わんまたは容器に入れて
ラップをしないであたためます。

冷凍ごはん

- 分量は、約100～300gまで。
- ラップに包んだ冷凍ごはんは、
ラップの重なっている方を
必ず下にしてお皿にのせて加熱します。

おかず

- 分量は、約100～500gまで。
- 容器はできるだけ背が低い口の広い容器をお使いください。
- 市販の冷凍食品、加工食品はパッケージの指示に従ってください。

カレー・シチュー

- 具などがはねることがありますので、必ずラップをしてください。ラップを取るときは注意してください。
- **時間・仕上がり つまみで＜強＞に合わせる。**
- 加熱後、必ず混ぜてください。

- 冷凍カレーは自動ではあたためられません。
レンジ 600Wで時間を合わせて加熱してください。（COOK BOOK ▶110ページ）

上手に冷凍するには

**ごはんなどは平たく均一に一人分、一個ずつ（約150～300g）ラップに包んで冷凍します。
できるだけ平たく形を整えましょう。**

⚠警告

「あたため」キーを押してあたためるときは

- **100g未満の食品は45℃以上であたためない**

  赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります

  「レンジ」キーで様子を見ながら加熱してください。

- **粒入りスープはあたためない**

  具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

  ラップをして、「レンジ」キーの600Wで様子を見ながら加熱してください。

- **ふた、およびふた付きの容器は使用しない**

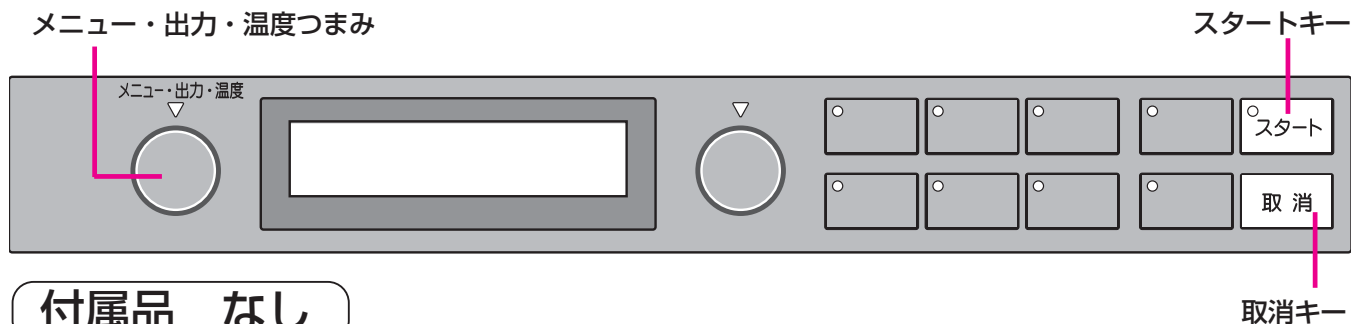
  容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

⚠注意

- **お弁当はあたためない**

  容器の変形や溶けのおそれがあります

  - ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出して「レンジ」キーの600Wで様子を見ながら加熱してください。

お好みの温度に

付属品　なし

－10～90℃のお好みの温度に

人肌にしたいベビーフードやカチカチに凍ったアイスクリームなども食べやすくできます。

●赤外線センサーで食品の温度を検知しています。

●メニューによりラップをするものとしないものがあります。（▶14ページ）
　冷蔵・室温ごはんはラップなしで。
　冷凍ごはんはラップに包んで。（ラップの重なりは下にして置きます）

例）おかずを1品あたためるとき

1 食品を入れる

●食品は庫内中央に置く。
●食品の量に合った耐熱性の容器で。（▶10～11ページ）

2 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

●右へ回すと温度が高く、左へ回すと温度が低くなります。
（工場出荷時は70℃に設定されています）
5℃きざみに設定できます。
●45℃以上に設定する場合は、スタート後にも、
メニュー・出力・温度 つまみのランプが点灯中（約14秒間）に
つまみで温度の変更ができます。

3 を押す

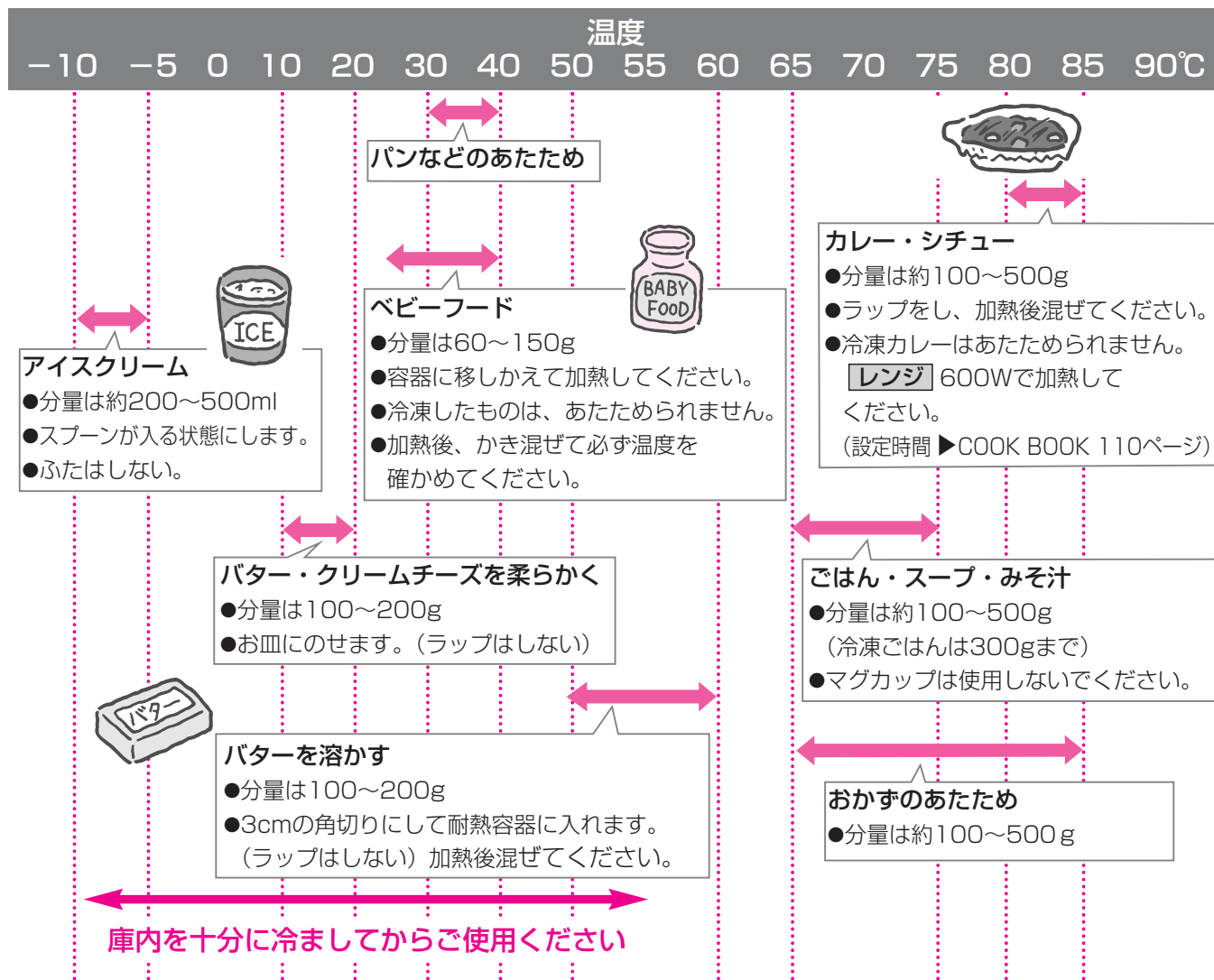
●庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
●「開始」から「終了」までバーが点滅しながら増えていき、
あたための進行状態を知らせる。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

●庫内灯が消灯。
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
●容器が熱くなっていますので、ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

食品とお好み温度の目安

温度は−10〜90℃まで5℃きざみで合わせられます。
特に熱くしたいときのみ90℃に設定してください。
※牛乳・水・コーヒーは 自動メニュー の「1 牛乳」であたためてください。(▶20〜21ページ)

温度
−10 −5 0 10 20 30 40 50 55 60 65 70 75 80 85 90℃

パンなどのあたため(30〜40℃)

ベビーフード(20〜40℃)
- 分量は60〜150g
- 容器に移しかえて加熱してください。
- 冷凍したものは、あたためられません。
- 加熱後、かき混ぜて必ず温度を確かめてください。

カレー・シチュー(80〜85℃)
- 分量は約100〜500g
- ラップをし、加熱後混ぜてください。
- 冷凍カレーはあたためられません。
  レンジ 600Wで加熱してください。
  (設定時間 ▶COOK BOOK 110ページ)

アイスクリーム(−10〜−5℃)
- 分量は約200〜500ml
- スプーンが入る状態にします。
- ふたはしない。

バター・クリームチーズを柔らかく(10〜20℃)
- 分量は100〜200g
- お皿にのせます。(ラップはしない)

ごはん・スープ・みそ汁(65〜75℃)
- 分量は約100〜500g
  (冷凍ごはんは300gまで)
- マグカップは使用しないでください。

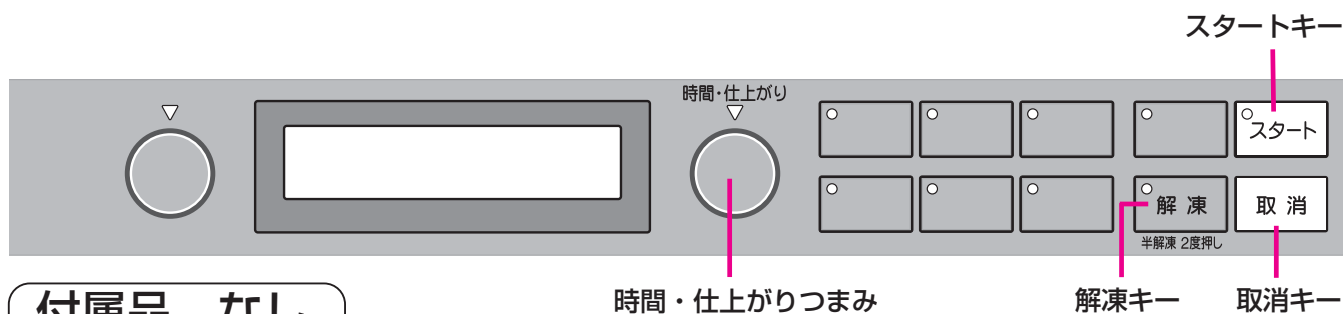
バターを溶かす(50〜60℃)
- 分量は100〜200g
- 3cmの角切りにして耐熱容器に入れます。
  (ラップはしない)加熱後混ぜてください。

おかずのあたため(65〜85℃)
- 分量は約100〜500g

庫内を十分に冷ましてからご使用ください(−10〜50℃)

⚠警告

「あたため」キーを押してあたためるときは
- **100g未満の食品は45℃以上であたためない**
  赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
  「レンジ」キーで様子を見ながら加熱してください。
- **粒入りスープはあたためない**
  具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
  ラップをして、「レンジ」キーの600Wで様子を見ながら加熱してください。
- **ふた、およびふた付きの容器は使用しない**
  容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

肉や魚を解凍する

付属品　なし

「解凍」キーを使い分けましょう。

全解凍	半解凍
●ほぐしやすい固さに解凍します。 ●煮る、いためる、焼くなどすぐに調理する場合に適しています。 (形状・開始温度によっては部分的に煮えることがあります。)	●少し固く、包丁でサクサクと切れる固さにします。 ●さしみや肉の細切り、いかに切り目を入れる場合などに適しています。

1 ラップをはずし、トレーにのせたまま食品を入れる

発泡スチロールのトレーにのせた食品を庫内中央に置く。

2 解凍 を押す

- 1度押すと「全解凍」
- 2度押すと「半解凍」

全解凍　弱　標準　強

「全解凍」の場合

半　解凍　弱　標準　強

「半解凍」の場合

を回してお好みの仕上がりを選ぶ

- スタート キーを押す前、または 時間・仕上がり つまみランプが点灯中（スタート後は14秒間）に、強弱の設定ができます。

3 スタート を押す

- 庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
- 「全解凍」または「半解凍」が点滅。
- 仕上がりのバーが点滅。
- 途中で残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり つまみのランプが点滅します。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

まだ解凍できていないときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間（最大10分まで）を合わせて スタート キーを押します。

時間・仕上がり つまみのランプが消えたときは、 レンジ 100Wで様子を見ながら解凍してください。

「解凍」キーで解凍できない食品は

冷凍野菜

レンジ 600Wで時間を合わせて解凍する。（COOK BOOK ▶111ページ）

お願い

解凍 キーで加熱するときは付属の角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください。

上手に解凍するには

- COOK BOOK ▶19ページ
- 分量は、1度に100～500gまで。
- 家庭用冷凍庫から出したものをすぐに解凍してください。
- **温度のあがった食品は、 レンジ 100Wで解凍してください。自動では上手に解凍できません。**

（例）・冷凍庫から出して長い間放置した食品
　　　・冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品

- 発泡スチロールのトレーがないときは平皿に食品をのせてください。
- 自動では分量が100g未満の食品は上手に解凍できません。
  レンジ 100Wで様子を見ながら解凍してください。（COOK BOOK ▶111ページ）
- **食品の変色や煮えを防ぐため、身の細い部分は、アルミホイルを巻いてください。**
- 赤外線センサーを正しく働かせるためにオーブンやグリルの調理後、同時調理の後、レンジの連続使用後は、庫内を十分に冷ましてください。

上手に冷凍するには

材料は、新鮮なものを、薄く平たく整える

1回分ずつ（約300gまで）に分け、3cm以内に厚みをそろえます。

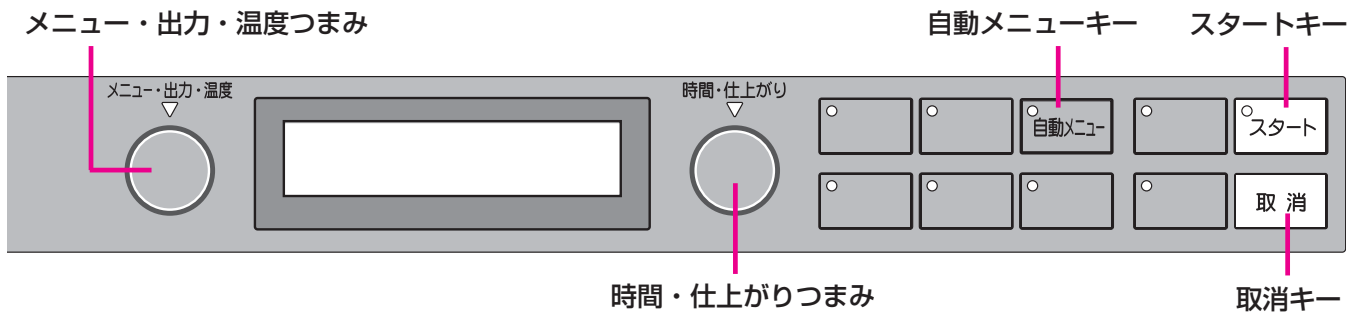
ラップでしっかり密封する

1尾魚はウロコや内臓を取り、塩水にくぐらせてから1尾ずつ保存。
えびは重ならないよう並べます。

自動メニューで調理する

メニュー・出力・温度つまみ　　自動メニューキー　　スタートキー

メニュー・出力・温度　　時間・仕上がり　　自動メニュー　　スタート　　取 消

時間・仕上がりつまみ　　取消キー

自動メニューキーを使うと、以下のメニューが調理できます。
それぞれの調理のコツはCOOK BOOK（下記のページ）をご覧ください。

1 牛乳	P.21	付属品なし	6 グラタン	P.34	白角皿
2 ゆで野菜（葉菜）	P.22	付属品なし	7 ヘルシーフライ	P.38	黒角皿
3 ゆで野菜（果花菜）	P.23	付属品なし	8 ケーキ	P.74	黒角皿
4 ゆで野菜（根菜）	P.23	付属品なし	9 クッキー1段	P.84	黒角皿
5 茶わん蒸し	P.32	白角皿	10 クッキー2段	P.84	黒角皿(2枚)

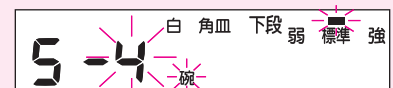
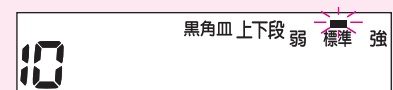
1 食品を入れる

2 自動メニュー を押す

必要な付属品を表示部に表示します。
付属品を間違えるとうまくできませんのでご注意ください。

3

を右に回して
メニュー番号を合わせる

「5 茶わん蒸し」は碗数（1～6碗）も合わせます。

「5 茶わん蒸し・4碗」の場合

「10 クッキー2段」の場合

を回してお好みの仕上がりを選ぶ

- 時間・仕上がり つまみランプで強弱の設定ができます。
- スタート後にも 時間・仕上がり つまみのランプが点灯中、（約14秒間）に、設定ができます。
- 「1 牛乳」は「弱・やや弱・標準・やや強・強」の5段階、その他は「弱・標準・強」の3段階の設定ができます。（「1 牛乳」のみメモリー機能つき ▶21ページ）

次ページへつづく

4 スタート を押す

●庫内灯が点灯し、加熱が始まる。
●「1 牛乳」のみ「開始」から「終了」までバーが点滅しながら増えていき、加熱の進行状況を知らせる。
●仕上がりのバーが点滅。
●途中で残り時間を表示。（「**1 牛乳**」以外）

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

●庫内灯が消灯。
● 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

加熱時間を追加したいときは

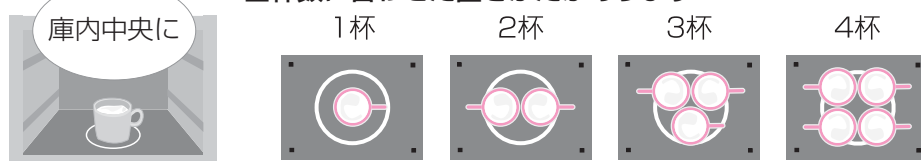
加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）に追加時間（最大10分まで）を合わせて スタート キーを押します。
ただし、「**1 牛乳**」は時間の追加はできません。 レンジ 600Wで時間を合わせて様子を見ながら加熱してください。

牛乳、コーヒー、お茶などを上手にあたためるには

置きかた

庫内底面の「WIDE＆FLAT」の文字を目安に庫内中央に寄せて置きます。

■杯数に合わせた置きかたがあります

1杯 2杯 3杯 4杯

庫内の端に置くと赤外線センサーが正しく検知できず、沸とうするおそれがあります。
必ず庫内四つ角のイラスト（■）より内側に置いてください。

あたためのコツ

●分量は、一度に1～4杯まで。容器の8分目まで入れる。
※2杯以上加熱するときは、それぞれの分量を合わせてください。
●カップは、広口で背の低いもの。（マグカップなど）
●加熱前と加熱後に必ず混ぜる。
●容器の形状により仕上がりが異なります。 時間・仕上がり つまみで温度調節をしてください。
● **「1 牛乳」のメモリー機能について**
設定した仕上がりを記憶しています。次回からは記憶した仕上がりに設定されます。

お酒は 自動メニュー 「1 牛乳」ではあたためられません。
レンジ 600Wで時間を合わせて加熱してください。（COOK BOOK▶110ページ）

⚠警告

飲み物を加熱しすぎない（突沸に注意）
加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●牛乳、コーヒー、お茶、水などを自動であたためるときは、必ず、本ページの記載に従い、自動メニューの「1 牛乳」で加熱する。
●お酒をあたためるときは、「レンジ」キーの600Wで様子を見ながら加熱する。

野菜を上手にゆでるには

3種類を使い分けましょう

2 ゆで野菜（葉菜）　：ほうれん草・キャベツ・グリーンアスパラガス・もやしなど
3 ゆで野菜（果花菜）：ブロッコリー・なす・かぼちゃ・さやいんげんなど
4 ゆで野菜（根菜）　：じゃがいも・さつまいも・さといも・にんじん・大根など

誤った使いかたをすると、赤外線センサーがうまく働かないため発煙・発火するおそれがあります。下記の項目に従って正しくお使いください。

- **葉菜はラップに包んで必ず耐熱性の平皿にのせて加熱しましょう。**
- **分量が100g未満の場合は レンジ 600Wで様子を見ながら加熱してください。**

野菜をゆでるときのコツ

- アクの強い野菜は加熱前、加熱後に水にさらしてアク抜きしてください。
- 洗ったときの水分を残して加熱しましょう。乾燥や脱水を防ぎ、しっとりと仕上がります。
  ただし、容器に水をはりその中に野菜を入れて加熱しないでください。
- 季節により、仕上がりが異なります。 時間・仕上がり つまみで調節してください。
- 取り出すときは平皿が熱くなっているので気を付けてください。

2 ゆで野菜（葉菜）

- 分量は、100～500gまで。
  （ほうれん草・小松菜・青梗菜（チンゲンサイ）は300gまで）

ほうれん草・小松菜など
葉と茎を交互に重ね、太い茎には十文字に包丁を入れる。
加熱後、流水でアクをとる。

キャベツ
キャベツは固い芯を取り、大きさをそろえて切る。

もやし

グリーンアスパラガス
穂先と根元を交互に重ねる。
時間・仕上がり つまみで<弱>に合わせる。
加熱後、手早く冷水に取る。

直接ラップに包んで平皿にのせ、庫内中央に置く。
- ラップの重なり合う部分を下にして加熱する。
- ラップは何重にも重ねて巻かない。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり のランプが点滅中（2分間）に追加時間（最大10分）を合わせて スタート キーを押します。ランプが消えたときは レンジ 600Wで様子を見ながら加熱してください。

3 ゆで野菜（果花菜）

●分量は、100～500gまで。

かぼちゃ
やや厚めに大きさをそろえて切る。

なす
大きさをそろえて切り、塩水につけてアク抜きする。

ブロッコリー・カリフラワーなど
小房に分け、塩水につけてアク抜きする。

さやいんげん
すじを取る。

平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。
ラップは何重にも重ねておおわない。

4 ゆで野菜（根菜）

●分量は、100g～1kgまで。
（にんじん・大根は500gまで）

にんじん
輪切りか、いちょう切りにして水にくぐらせる。
厚切り、角切りのにんじんは レンジ 600Wで時間を合わせて加熱する。(COOK BOOK ▶111ページ)

じゃがいも・さつまいも・さといもなど
加熱ムラを解消するため、加熱後約5分蒸らす。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。

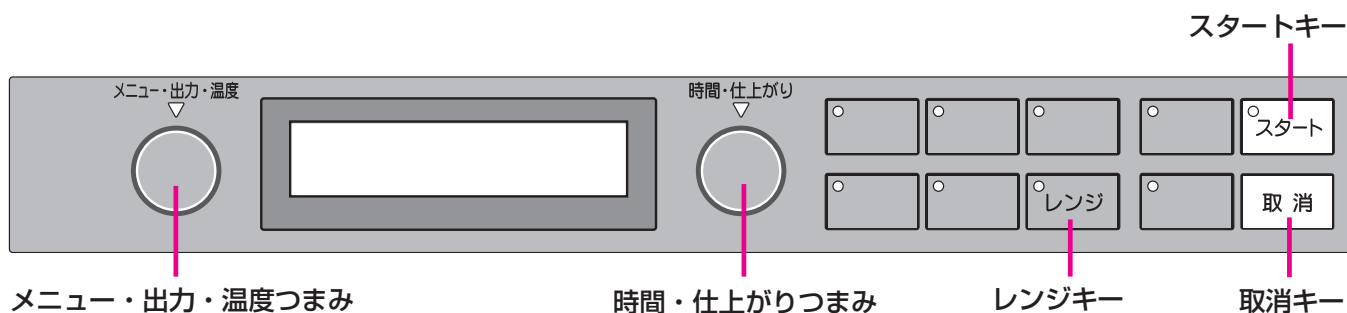
大根
2～3cmの厚さの輪切りにする。
2個以上の場合は、上下に重ねないように皿にのせる。

平皿にのせ、ラップでおおい庫内中央に置く。
ラップは何重にも重ねておおわない。

⚠警告

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

●次の場合、自動で加熱しない
●100g未満の野菜
発煙や発火のおそれがあります
●薄く切ったり、小さく切ったりした野菜(にんじんやミックスベジタブルなど)
火花が出て焦げることがあります
➡「レンジ」キーで様子を見ながら加熱してください。

レンジで調理する

付属品　なし

一定の出力で調理する

例）「300W」で調理する場合

1 食品を入れる

2 レンジ を押す

600Wで加熱するときは、4 の操作へ。

600 W

3 メニュー・出力・温度 を左に回して

出力300Wに合わせる

600W、300W、150W、100Wの順に出力を表示。

300 W

4 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

1分30秒

●合わせることができる時間

600W、300W（最大時間設定30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位
0〜5分	5分〜10分	10分〜30分

150W、100W（最大時間設定5時間）

30秒単位	1分単位	5分単位	10分単位
0〜10分	10分〜30分	30分〜2時間	2時間〜5時間

5 スタート を押す

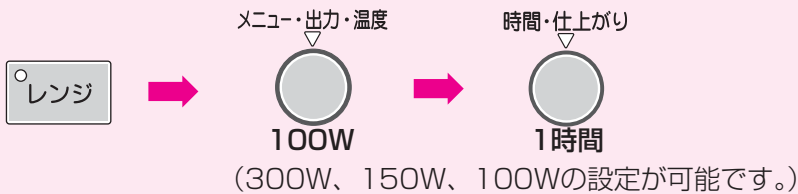
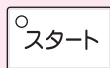
庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

●庫内灯が消灯。
● 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

出力を組み合わせて調理する

かぼちゃの煮もの、五目豆などの調理に使います。
例）「600W　10分」➡「100W　1時間」の場合

レンジ出力の使い分け

出力	適する調理
600W	食品のあたためや野菜をゆでるとき 市販の冷凍食品のあたためにに 調理全般
300W	魚類の調理など 卵料理など
150W 100W	レンジ加熱をする煮豆などの追加加熱に 解凍を手動でするときに

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）に追加時間を合わせて スタート キーを押します。

お願い

- **レンジ キーで調理するときは付属の角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください**
- レンジ キーを長時間使用した後やオーブン調理後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱性容器をお使いください。）

⚠警告

食品・飲み物は加熱しすぎない
発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

使いかた・・・レンジ

煮こみで調理する

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり のランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）

加熱時間を追加したいときは

●加熱終了後、［時間・仕上がり］つまみのランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて［スタート］キーを押します。

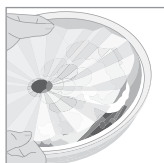
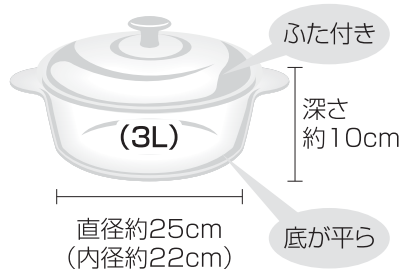
●［時間・仕上がり］のランプが消えた後、追加加熱したいときは［煮こみ］キーを1秒以上押すと表示部に「**弱**」を表示します。その状態で③からの操作をしてください。**弱**出力からの加熱がはじまります。

お願い

● **［煮こみ］キーで調理するときは付属の角皿（黒・白）、角あみを使用しないでください**

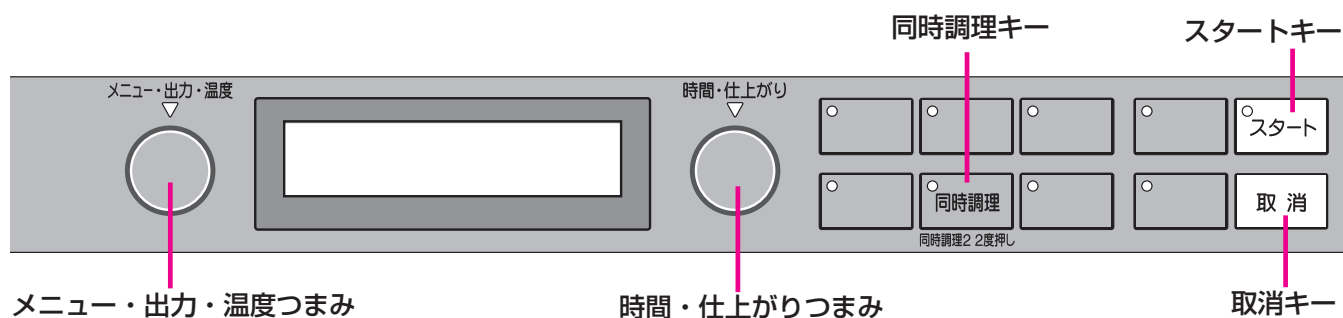
●容器は耐熱性ガラス容器・陶磁器をお使いください。

●［煮こみ］キー使用後は、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱性容器をお使いください）

煮こみに使う容器、落としぶたについて

•ふきこぼれないように深めで側面がまっすぐな耐熱容器を使いましょう。

•材料がかぶるくらいの煮汁で煮こみましょう。
材料が煮汁から出ていると、焦げ付くことがあります。
煮汁が少ないときは必ず落としぶたをしましょう。

•穴をあけたクッキングシート(または硫酸紙やグラシン紙)を使います。
金属製の落としぶたは避けてください。

同時調理で調理する

付属品 白角皿

1 食品を入れる

2 同時調理 を押す

●1度押すと「同時調理1」… ローストチキンなど肉類
●2度押すと「同時調理2」… パイなどのお菓子類

「同時調理1」の場合

「同時調理2」の場合

3 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

150～250℃の設定が可能です。

白 角皿 250℃

4 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

●合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位

0　10分　30分　2時間

白 角皿 10分00秒

5 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

●庫内灯が消灯。
● 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。
ランプが点滅中は追加加熱できます。（2分後、自動的に消灯）
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
●終了後、電気部品保護のために最大15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート キーを押します。

お願い

- **同時調理 キーで調理するときは付属の黒角皿、角あみを使用しないでください**
- 容器は電子レンジとオーブンの両方に使えるもの（耐熱性ガラス容器、陶磁器など）を使ってください。
  ただし、アルミ・ステンレスなど金属製（フッ素加工も使えます）のケーキ型やパイ皿は使えます。
  （留め金など金具の付いた型、アルミケース、紙型、複数使用するマドレーヌ型・カップケーキ型などは使えません。）
- 同時調理 キーを長時間使用して庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。
  （発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱性容器をお使いください。）

グリルで調理する

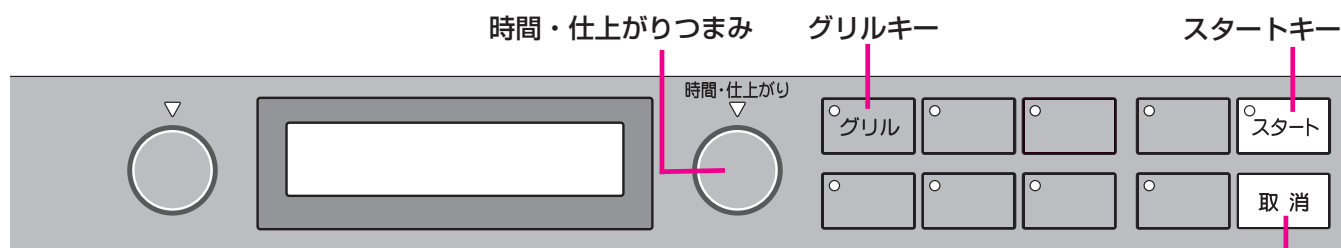
付属品

1 食品を入れる

2 グリル を押す

黒角皿

3 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

黒角皿
10分00秒

●合わせることができる時間（最大時間設定30分）

10秒単位	30秒単位	1分単位

0　5分　10分　30分

4 スタート を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

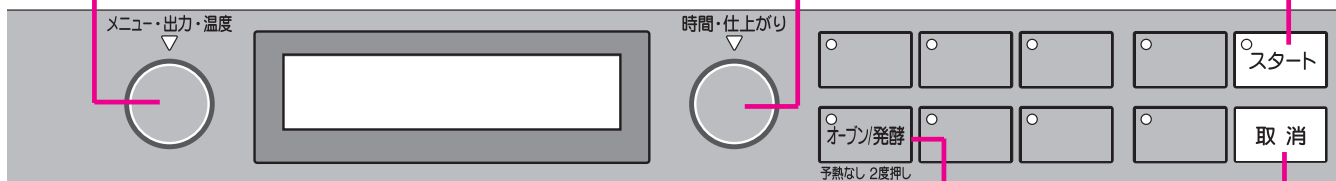
●庫内灯が消灯。
● 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。（2分後、自動的に消灯）
●取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
●終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、 時間・仕上がり つまみのランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて スタート キーを押します。

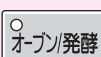
お願い

● グリル キーで調理するときは付属の白角皿を使用しないでください
●付属の黒角皿にアルミホイルを敷く場合は、周囲の穴をふさがないようにしてください。ふさぐと焼きムラの原因になります。
● グリル キー使用後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱性容器をお使いください）

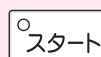
オーブンで調理する・発酵する

付属品 黒角皿1枚 または 黒角皿2枚

オーブン 予熱あり

予熱するとき、付属の黒角皿や食品を入れないでください。焼き上がりが悪くなります。

1 オーブン/発酵 を押す

2 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

- 110〜250℃・300℃の設定が可能です。
- 庫内の温度が高いときは300℃の設定はできません。
- 30・35・40・45℃は発酵の温度です。（▶32ページ）

3 スタート を押す

- 庫内灯が点灯し、予熱が始まる。
- 温度のバーが点滅して、現在の予熱の進行状態を知らせる。
- 予熱時間の目安
  150℃：約2分、200℃：約4分、250℃：約6分、300℃：約9分

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

- 「予熱完」を表示。
- 約30分間予熱を保持。

ドアを開けて食品を入れる

ただし、300℃の場合、予熱終了後ドアを開けると自動的に250℃に下がります。

4 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

- 合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位

0　10分　30分　2時間

使いかた・・グリル・オーブン

次ページへつづく

5 を押す

庫内灯が点灯し、残り時間を表示。

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

- 庫内灯が消灯。
- 時間・仕上がり つまみのランプが点滅。
  ランプが点滅中は追加加熱できます。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

オーブン 予熱なし ・発酵

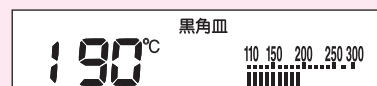
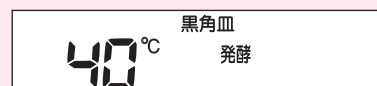
1 食品を入れる

2 オーブン/発酵 を2度押す

発酵は1度押しの状態からでも設定できます。

3 メニュー・出力・温度 を回して温度を合わせる

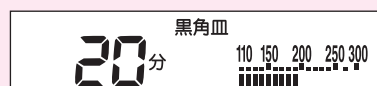
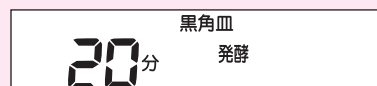
オーブン予熱なしの場合

- オーブンは110～250℃の設定が可能です。
- 発酵は30・35・40・45℃の設定が可能ですが、基本の温度は40℃です。

発酵の場合

4 時間・仕上がり を回して時間を合わせる

オーブン予熱なしの場合

- 合わせることができる時間（最大時間設定2時間）

30秒単位	1分単位	5分単位
0	10分	30分　2時間

発酵の場合

5 を押す

庫内灯が点灯し、残り時間が表示。

※発酵の温度（30、35、40、45℃）に設定した場合は庫内灯は点灯しません。

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

- 庫内灯が消灯します。
- 時間・仕上がり のランプが点滅します。
  ランプが点滅中は追加加熱できます。（2分後、自動的に消灯）
- 取り出し忘れると、ブザーが1分おきに鳴ります。（5分間）
- 終了後、電気部品保護のため最大15分間ファンが回ります。

加熱時間を追加したいときは

加熱終了後、［時間・仕上がり］つまみのランプが点滅中（2分間）につまみで追加時間を合わせて［スタート］キーを押します。

途中で温度を変更したいときは

加熱中に［メニュー・出力・温度］つまみを回して調節します。

お願い

- 付属の黒角皿にアルミホイルを敷く場合は、周囲の穴をふさがないようにしてください。ふさぐと焼きムラの原因になります。
- ［オーブン/発酵］キー使用後など庫内が熱くなっているときは、熱に弱い容器を庫内に置かないでください。（発泡スチロール製のトレーやラップ、プラスチック容器は、溶けたり変形するおそれがあるため、耐熱性容器をお使いください）

お知らせ

発酵について

・庫内に入れる食品や器具によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。食品の様子を見ながら発酵の温度、発酵の時間を調節してください。

・夏場など室温が高い場合、庫内の温度が設定より高めになることがありますので、食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。特に30・35℃については室温での発酵をおすすめします。
また、冬場など室温が低い場合、生地の様子を見ながら、十分にふくらむまで時間を長めに設定してください。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

症状	原因
まったく動かない	●停電していませんか。 ●配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ●表示部に「0」を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開閉し、「0」表示が出てから操作してください。
食品がまったくあたたまらない	●表示部に「M」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 レンジ キーを2秒押し続けてください。 ピッと1回鳴って「M」表示が消え、解除されます。 M
調理中「カチカチ」音がしたり 調理終了後ファンの回る音がする	●電子レンジの出力、ヒーターを切り替えているスイッチの音や、調理電気部品を冷却するファンの音です。故障ではありません。 庫内温度が高いときは最大15分間ファンが回ります。
電子レンジ調理・同時調理のとき 火花が出る	●金粉・銀粉のある容器を使用したり、庫内の壁に金属（アルミホイル・金串など）が触れたりしていませんか。（使える容器▶10～11ページ） ●付属の黒角皿を使用していませんか。
煙やいやな臭いが出た	●初めて使ったときは、防錆の油が焼け臭いや煙が出ることがあります。 気になるときは、脱臭をしてください。（▶37ページ） ●庫内・ドア内側に、食品カス・油などがついていませんか。 ※ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
自動調理で、残り時間が出るときと出ないときがある	●食品の種類や分量によって変わります。
ドアがくもり、水滴が落ちる	●メニューにより水滴が出ることがありますが、本体には影響ありません。

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは、内容を確認した後 取消 キーを押し、再度設定してください。

症状	調べるところ
U 40	**電気部品の温度が高いときに表示します。** 庫内に食品が入っていない、または100g以下の少量を入れて加熱していませんか。 →庫内に食品を入れるか、分量を増やしてください。
U 50	**庫内の温度が高いときに表示します。** →表示が消えるまでドアを開けて待つか、 取消 キーを押してから手動で調理してください。
U 65	**電気部品の温度が高いときに表示します。** 電気部品の温度が高くなるとレンジ出力が下がり、その後「U 65」が表示されます。 →ぬるく仕上がったときは、再度あたため直してください。

左記のことをお調べになり、なお異常があるときは保証書をお示しのうえ、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

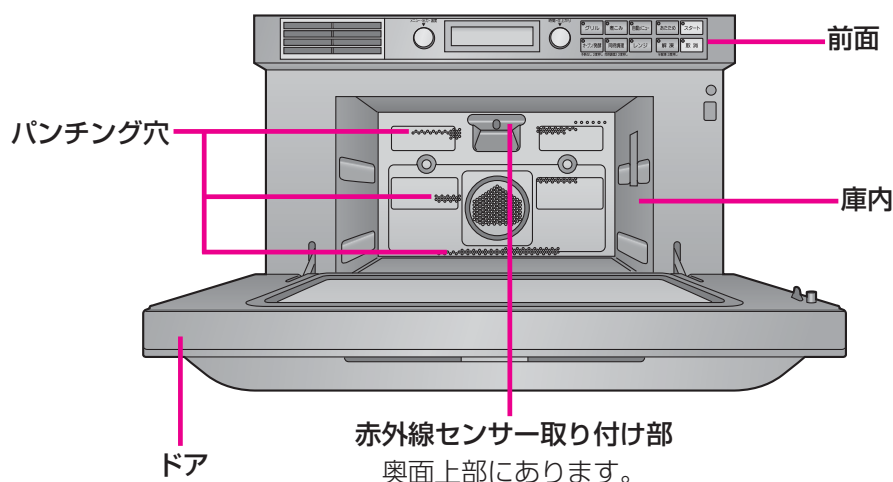
■ご連絡いただきたい内容

1. 故障状況
2. 製品名（ビルトインオーブンレンジ）
3. 品番
4. お買い上げ日（年月日）

（2.〜3.）保証書に記入してあります。

■次の表示が出たときには専用ブレーカーを切り、表示内容をお買い上げの販売店へご連絡ください。

お手入れのしかた

本体部・ドア部

※イラストは実物と若干異なります。

■ドア・前面

ぬれぶきん・柔らかい布でふく

ひどい汚れは、薄めた台所用洗剤（中性）をしみ込ませた布で拭き取り、残った洗剤を拭き取ります。

■庫内底面

汚れは、ぬれぶきんですぐふき取る

●汁や食品カスは、こまめにぬれぶきんでふき取ってください。
特にオーブン調理の前には、庫内をきれいにふきとってから調理をしてください。
周囲のパッキン部分は強くこすらないでください。
はがれるおそれがあります。

ひどい汚れは、クリームクレンザーを付けたナイロンたわしで汚れをこすり取り、ぬれぶきんで残ったクリームクレンザーをふき取ります。

●庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけたりしないでください。
底面が割れるおそれがあります。

⚠警告

●お手入れ時、専用ブレーカーを切る
感電のおそれがあります

●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

⚠注意

庫内に付着した油や食品カスはふき取る
そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります
必ず庫内が冷めてからふき取ってください

■庫内の壁は、汚れがつきにくくなっています

天井

SC（セルフクリーニング）加工が、ヒーター調理中に油汚れを焼き切ります。
SC効果を維持させるために、SC加工面に多量の油が付着すると効果が低下するため、鶏の照り焼きなどの油の飛び散る料理を、連続して4～5回繰り返さないでください。

側面・奥面

側面はフッ素加工で汚れがつきにくく、ふき取りやすくなっています。
●汚れがひどいときは台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませふき取ります。
●汚れがこびり付いたときは台所用洗剤（中性）を少し多めに布にしみ込ませて汚れた部分にかぶせ、しばらく置いてからふき取ります。

汚れがひどいとき、油の飛び散る料理のあと、においが気になるときは脱臭してください。

脱臭のしかた

①庫内の付属品を取り出す。（庫内の汚れはふき取ってください。）

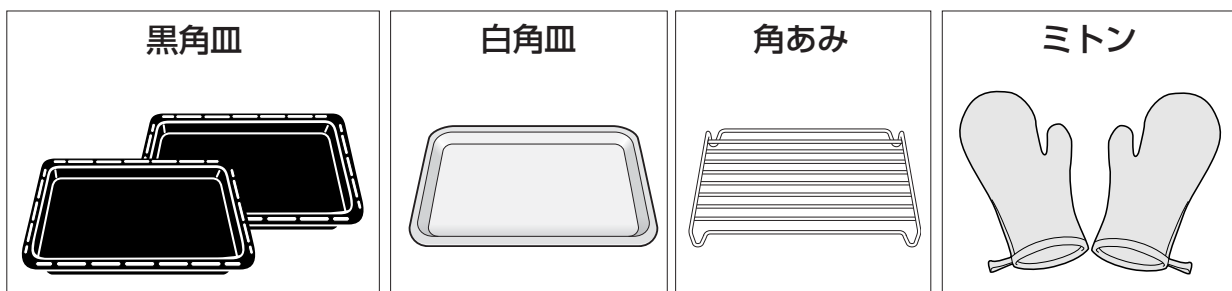
② オーブン/発酵 キーを2度押す。

③ メニュー・出力・温度 つまみで「250℃」に合わせる。

④ 時間・仕上がり つまみで「20分」に合わせる。

⑤ スタート キーを押します。

付属品

黒角皿	白角皿	角あみ	ミトン

■黒角皿（2枚）、角あみ

●使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取ります。
●金属たわしなどは傷が付くおそれがあるため、なるべく使わないでください。

■白角皿

●使うたびにスポンジたわしで洗い、水分をふき取ります。
●金属たわしなどは傷が付くおそれがあるため、なるべく使わないでください。
●汚れがこびり付いた場合は、クリームクレンザーを使いナイロンたわしで洗います。
それでも取れないときは水で薄めた漂白剤に一晩つけます。

■ミトン

傷んだり古くなったりしたときは新しいものをお買い求めください。（▶2ページ）

お願い

●洗剤・食品カスをすき間や庫内パンチング穴、赤外線センサー取り付け部に入れないでください。
（故障の原因になります）
●シンナー、ベンジン、住宅・家具用合成洗剤（アルカリ性）を使わないでください。
（傷・変形・変色の原因になります）
●庫内を強くこすらないでください。セルフクリーニング効果低下やフッ素加工が、はがれる原因になります。
とくにクレンザー（粉タイプ）・漂白剤などは使用しないでください。
（庫内底面のみクリームクレンザーが使えます）
●付属品を乱暴に扱わないでください。（変形・割れの原因になります）

保証とアフターサービス　よくお読みください

修理・使いかた・お手入れ などは

■まず､お買い求め先へ ご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	(　　　)　　　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？」(34､35 ページ)､
「お料理がうまくできないときは」
(COOK BOOK 112､113 ページ)で
ご確認のあと､直らないときは､
まず専用ブレーカーを切って､
お買い上げ日と右の内容をご連絡ください｡

●製品名	ビルトインオーブンレンジ
●品　番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間｡ただし､マグネトロンは 2 年間です｡
(一般家庭用以外に使用される場合は除きます)

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています｡

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用
部品代	部品および補助材料代
出張料	技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間 8年

当社は､このビルトインオーブンレンジの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を､製造打ち切り後 8 年保有しています｡

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

●修理に関するご相談は……………………

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル(全国共通番号)　0570-087-087

- 呼び出し音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/ひかり電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、各地の「修理ご相談窓口」におかけください。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

※「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電 話 フリーダイヤル 0120-878-365 (パナは 365日)

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

■FAX　フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

※ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

【ご相談におけるお客様に関する情報のお取り扱いについて】

- お客様の個人情報やご相談内容を、その対応や修理確認などのために利用し、残すことがあります。
- 個人情報やご相談の記録を適切に管理し、正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
- ナンバー・ディスプレイを採用し、折り返し電話させていただくことがあります。
(お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。)

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話番号	所在地
北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青　森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市葵区千代田7丁目7-5
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	高　山	☎ (0577)33-0613	高山市花岡町3丁目82
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)6359-6225	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区田中138-110
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)868-6388	高松市勅使町152-2
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-9036	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	天　草	☎ (0969)22-3125	天草市港町18-11
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大　島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

0509

仕　様

電子レンジ	消費電力	レンジ加熱1.45 kW レンジ+ヒーター加熱3.3 kW
	高周波出力	※1000・600 W〜100 W相当
	発振周波数	2,450 MHz
	温度調節範囲	−10〜90 ℃
グリル	消費電力	2.6 kW
	ヒーター出力	2.5 kW
オーブン	消費電力	3.9 kW
	ヒーター出力	予熱3.8 kW・調理2.6 kW
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45 ℃)・110〜250 ℃・予熱300 ℃
電源	200 V(50 Hz・60 Hz共用)	
質量	33 kg	
寸法	外形	幅596 mm×奥行750 mm×高さ635 mm
	庫内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ259 mm

※高周波出力1000Wは短時間高出力機能(約3分)であり、調理中自動的に600Wに切り換わります。
これは自動メニューやあたためなどの限定したメニューのみに働きます。

●コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は0.5Wです。
(表示部「0」表示のときは2.0W)

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用のビルトインオーブンレンジの点検を！

こんな症状はありませんか	
	●ブレーカーが落ちる。 ●異常なにおいや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。

ご使用中止	
	事故防止のため、 ご使用を中止し、 ブレーカーを切り、 販売店へ点検を ご相談ください。

便利メモ(おぼえのため記入されると便利です。)

お買い上げ日	年　月　日	品番	
販売店名			
	☎　(　)		

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800

A0506-1U52
F1008-1109